

Datum: 04.02.2011

## Lecker: Spohnmensa macht müde Schüler munter

Die alte Turnhalle hat sich zum Speisesaal gemausert – Das Essen kommt aus der Küche des Berufsbildungswerkes

Von Sibylle Emmrich

Ravensburg - Wenn es Schnitzel, Pizza oder Hähnchenschlegel mit Reis gibt, dann ist der Ansturm schon vorprogrammiert. Dann herrscht in der Schulmensa in der alten Spohnturnhalle gleich nach dem Ende der sechsten Schulstunde, kurz nach 12.30 Uhr, schlagartig ein Gewusel und Stimmengewirr. Die erfahrenen Servicekräfte des Berufsbildungswerkes Adolf Aich, das die Schulmensa mit frisch gekochtem Essen versorgt, wissen Bescheid. Dann gilt es, etliche Portionen mehr im Vorrat zu haben und flink und freundlich das Essen auf die Teller zu laden. Dann sind schnell mal 200 Lieblingessen unters hungrige Schülervolk gebracht.

Die kundigen Gast-Esser, darunter auch SZ-Redakteure, richten ihre Mittagspause danach. An solchen Schnitzel-Tagen empfiehlt es sich, vor 12.30 oder nach 13 Uhr die Mensa auf dem Gymnasiums buckel anzusteuern. Dann ist es nämlich angenehm beschaulich in der vor rund fünf Jahren umgebauten Turnhalle. Herausgekommen ist bei dem durch ein Bundesprogramm der rot-grünen Regierung Schröder geförderten Umbau sowohl ein architektonisches Glanzstück, das das alte Flair mit modernen Elementen verbindet, als auch eine schon lange benötigte Einrichtung. Dort können sowohl die Schülerinnen und Schüler von Gymnasien und Realschule zu günstigen Preisen, als auch Lehrer und Gäste zu einem etwas höheren Obolus (siehe Extra-Kasten) gepflegt speisen. Sollte das Menü der ersten Wahl vergriffen sein, gibt es immer noch eine Alternative oder einen Salatteller, zusammengestellt nach freier Wahl vom Büffet. Extra-Würste werden nach Möglichkeiten auch „gebraten“: Wer eine kleinere Portion will oder eine Variation („Weniger Fleisch und dafür mehr Reis“), der bekommt die Bitte meist erfüllt.

In der 515 Quadratmeter großen, lichtdurchfluteten Halle haben rund 250 Personen Platz, um zu essen, sich zu unterhalten oder auch um Hausaufgaben zu erledigen. Für Essensanlieferung und -abgabe, Spülen und Vorratshaltung wurde an der Süd-Ost-Seite der Halle ein Anbau erstellt, der sich in seiner Erscheinung bewusst vom Altbau abhebt und nur mit einer Verglasung an die historische Fassade angeschlossen ist. Die türkisfarbene gestrichene Decke und die vielen Fenster und Glastüren an der Südseite lassen die Mensa hell und freundlich wirken. Außerdem bietet eine neue Bühne die Möglichkeit für Theater- und Musikveranstaltungen.

Doch zur Mittagszeit gilt es – subito! – die hungrigen Mäuler zu stopfen. Lukas und Sinedin, zwei Fünftklässler vom Albert-Einstein-Gymnasium, kommen fast immer, wenn sie Mittagsschule haben, in die Mensa. Heute sind sie hochzufrieden, denn es gibt Pizza, entweder mit Schinken oder, als vegetarische Version, mit Champignons. Zwei Achtklässlerinnen vom Welfengymnasium stehen auch auf Pizza. Aber noch mehr mögen sie Gemüse. Das hört Dirk Eberhard, Küchenmeister im BBW Adolf Aich, gern, denn auf ausgewogene Ernährung und möglichst regionale Produkte legt er bei der Zubereitung der täglich bis zu 1500 Essen in der Großküche in der Ravensburger Schwanenstraße großen Wert. In der eigenen BBW-Kantine und an anderen Ravensburger Schulen und Kindertagesstätten wird es tagtäglich aufgetischt.

Per „Warmverschickungssystem“ wird das Essen aus der Ravensburger Südstadt auf den Gymnasiums buckel in Thermophoren angeliefert. Die großen Transportbehälter sind beheizt, wenn sie kurz nach 11 Uhr aus dem Lieferwagen in die stahlblitzende Küche der Spohnmensa geladen und dort noch per Wasserdampf warmgehalten werden.

### Um 11.30 Uhr beginnt der Stress

Unter Leitung von Koch und Ausbilder Christoph Rist beginnt für das fünf- bis sechsköpfige Team hinterm Tresen um 11.30 Uhr der Stress: Essen schöpfen, eventuell Portionen nachbestellen, notfalls noch ein paar Pommes als Lückenbüßer frittieren, abkassieren – und das möglichst bargeldlos per Chipkarte. Susanne Rude an der Kasse behält den Überblick, resolut und freundlich zugleich. Für die zwei bis drei Azubis im Team, die im Berufsbildungswerk eine Ausbildung zum Beikoch oder Koch absolvieren, ist damit Berufspraxis garantiert.

Um 14 Uhr, wenn es in der angegliederten Spülküche noch hoch hergeht, rechnet Rist gleich mal das Tagesgeschäft ab. 195 Portionen Pizza sind über den Tresen gegangen. „Kein schlechter Umsatz für einen Tag mit Zeugnis-Konferenz der Lehrer und damit ohne Nachmittagsunterricht“, findet er.

Christoph Rist, Koch und Ausbilder beim Berufsbildungswerk Adolf Aich, offeriert die ofenwarme Pizza in der Schulmensa.

Vor allem wenn es Pizza gibt, dann herrscht kurz nach 12.30 Uhr großer Andrang in der Mensa in der alten Spohnhalle. Foto: Felix Kästle

